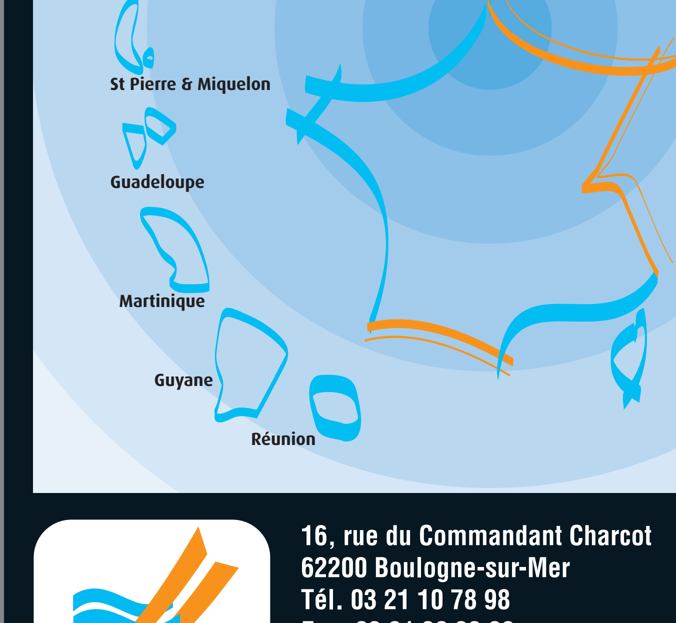
Agenda 2008

- **21 au 23 janvier 2008**
  FORUM SUR L'INNOVATION EN TRANSFORMATION DES PRODUITS MARINS
  Hôtel Loews-Le Concorde, à Québec.
- **10 au 12 février 2008**
  FISH INTERNATIONAL
  Salon professionnel international du poisson et des produits issus de la mer - Brême en Allemagne.
- **23 février au 2 mars 2008 - SIA**
  45ème Salon International de l'Agriculture.
  Porte de Versailles à Paris
- **24 au 26 février 2008**
  INTERNATIONAL BOSTON SEAFOOD SHOW
- **11 au 13 mars 2008**
  CFIA RENNES 2008
  Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire.
  Parc Expo à Rennes.
- **13 au 14 mars 2008**
  DIETECOM
  Premier salon professionnel de la nutrition.
  Faculté de Médecine de Paris.
- **26 au 27 mars 2008**
  MDD EXPO 2008
  Salon des marques de distributeurs.
  Paris Expo - Porte de Versailles
- **3 au 5 avril 2008**
  SALON FISHING
  Salon professionnel des produits de la mer - Glasgow
- **22 au 24 avril 2008**
  EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION
  Parc des Expositions à Bruxelles
- **23 au 25 avril 2008**
  SIAL MONTREAL 2008
  Cinquième salon international de l'Alimentation, destiné au marché nord-américain - Palais des Congrès de Montréal
- **14 au 16 mai 2008**
  SIAL CHINA
  Salon international de l'Alimentation, des boissons, vins et spiritueux - Shanghai
- **19 au 21 mai 2008**
  AGRI & FOOD INDIA 2008
  Le salon Agri & Food est un évènement professionnel dédié aux sociétés indiennes et internationales, du machinisme agricole et du Process agroalimentaire - Bangalore en INDE
- **3 au 6 juin 2008 - SEAFOOD RUSSIA**
- **9 au 11 juin 2008 -**
  CINQUIEME ET FINALE CONFERENCE SEAFOOD PLUS
- **11 AU 12 JUIN 2008**
  JOURNEES ALIMENTS & SANTE
  Septième édition du rendez-vous international des professionnels de la nutrition santé.
  Espace Congrès à La Rochelle







16, rue du Commandant Charcot
62200 Boulogne-sur-Mer
Tél. 03 21 10 78 98
Fax. 03 21 30 33 22
contact@polefiliereproduitsaquatiques.com
www.polefiliereproduitsaquatiques.com

Impulsion
Le magazine d'information du Pôle de Compétitivité Filière Produits Aquatiques
Décembre 2007
ISSN 1955-5709
Directeur de la publication : Thierry MISSONNIER
Crédit photos : P. F. P. A., X. Nicostrate.
Photo couverture : Recette Tony LESTIENNE,
Salade de filets de hareng doux, pomme à l'huile
"en brochette" extrait du livre LE HARENG - Punch Editions

Partenaires financiers :











CCIBCO, FROM NORD, CME, SGM.

Pôle de Compétitivité National soutenu par :
ANOP : Association Nationale des Organisations de Producteurs - CNC : Comité National de la Conchyliculture - CITPPM : Confédération des Industries de Traitements des Produits des Pêches Maritimes - CIPA : Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture - UAPF : Union des Armateurs à la Pêche de France - CNPMEM : Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins - SNCE : Syndicat National de Commerce Extérieur des Produits Congelés et Surgelés - IFREMER : Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer

Impulsion

Le magazine d'information du Pôle de Compétitivité
Filière Produits Aquatiques

Le hareng s'adapte à vos goûts

N°3 / Décembre 2007




Fumage à l'ancienne en coresses



Levée des filets de harengs fumés à l'ancienne

Les saleurs-saurisseurs français contre-attaquent

Comment réduire la perception des arêtes dans le hareng, en particulier celui destiné au salage - saurissage et au marinage ? Etrange question de prime abord, mais pourtant bien sérieuse, sur laquelle se sont penchés scientifiques et professionnels, dans le cadre d'un projet piloté par le Pôle Filière Produits Aquatiques, financé par le Fonds de Compétitivité des Entreprises, devenu FUI (Fonds Unique Interministériel), l'IFOP et la Communauté d'Agglomération du Boulonnais, intitulé AVCOP : "Prise en compte de la problématique des arêtes et valorisation des produits et co-produits de poisson au sein d'une gamme de produits alimentaires innovants".

C'est qu'en effet, on observe depuis quelques années en France, l'importation grandissante de produits transformés de harengs essentiellement marinés, provenant d'Europe du Nord et de l'Est, qui concurrencent les productions nationales. Ces produits importés subissent des traitements qui permettent de diminuer la perception des arêtes en bouche et d'aboutir à une texture plus moelleuse, ce qui plait aux consommateurs et notamment aux plus jeunes. Par ailleurs la DLC (Date Limite de Consommation) de ces produits serait un peu plus longue que celle des produits français.

Ainsi, les poissons, pêchés dans la Mer du Nord et la Manche, sont exportés vers les pays de l'Europe de l'Est où ils subissent un traitement approprié. Ils sont ensuite expédiés dans les pays d'Europe du Nord, pour y être assemblés puis sont commercialisés sur le marché français. Quel est l'intérêt d'une telle logistique ? N'est-il pas possible de traiter les harengs en France ?

En outre, le marché étant plus porteur pour les produits désarêtés, il convient de rappeler que la majorité de la production de harengs marinés est déjà délocalisée à l'étranger, et que la production de harengs fumés risque de suivre la même voie. Forts de ce constat et à la demande du Syndicat National des Saleurs-Saurisseurs de Poissons, les partenaires de cette étude ont planché sur la possibilité de produire ce type de harengs fumés et de harengs marinés en France.



Fumage traditionnel



Pelage des filets de harengs fumés

Test auprès de 55 consommateurs

Une première étape visait à identifier les procédés de traitement existants, notamment par une enquête européenne sur la situation technico-réglementaire des pays où sont fabriqués des poissons marinés et fumés concurrençant les productions françaises. Cette enquête avait pour objectif de dresser un inventaire des produits concurrents des produits français et surtout, dans la mesure du possible, d'obtenir des informations techniques complémentaires sur les additifs, ingrédients et/ou auxiliaires de fabrication utilisés à l'étranger.

Cet inventaire terminé, le projet a pu entrer dans sa phase plus scientifique. L'étude technique et la mise au point des produits a été confiée au CEVPM (Centre d'Expérimentation et de Valorisation des Produits de la Mer), en partenariat avec l'Ifremer (Nantes).

Une fois le produit "test" validé par les partenaires (après déjà, une très vive sélection), un hareng fumé bénéficiant du traitement atténuant la sensation d'arêtes en bouche, celui-ci fut présenté à un panel de 55 consommateurs, en même temps que deux autres produits : un produit "témoin", un hareng fumé selon les méthodes traditionnelles, et un produit étranger "concurrent", en l'occurrence un filet de hareng traité, sous couverture d'huile.

Les résultats sont édifiants. Si la sensation d'arêtes est jugée plus défavorablement pour le produit "témoin", c'est le produit concurrent qui concentre la plupart des critiques. Certes, la perception des arêtes est quasi nulle, mais le produit est jugé "trop mou, trop gras" et, aux dires des consommateurs, présentant "un arrière-goût" peu appétissant. Quant au produit test, si la sensation d'arêtes n'a pas complètement disparu, son goût et sa texture, nettement supérieurs au produit concurrent, ont emporté les suffrages des consommateurs.

Les professionnels disposent désormais de toute liberté pour lancer une nouvelle gamme de produits, en s'inspirant du produit test, dont les résultats se révèlent très concluants. Une opportunité que certains devraient saisir rapidement, leur permettant de diversifier leur offre en complément de leur produit "phare" : le hareng fumé traditionnel.

EDITO

Ouverture à l'international



Le marché des produits aquatiques est très internationalisé. Ainsi, la balance commerciale française est structurellement déficitaire et aujourd'hui 15% seulement des produits commercialisés dans notre pays sont issus de la pêche française. Mais nous sommes aussi exportateurs. L'avenir de notre filière dépend aujourd'hui de notre capacité à nous insérer dans ces flux mondiaux, à nous ouvrir à l'international, non seulement vis-à-vis des pays producteurs, mais également de ceux dont le savoir-faire dans le domaine de la transformation est reconnu.
Le récent rapprochement du pôle avec le Québec est la parfaite illustration de cette volonté d'ouverture, prélude à une action que nous souhaitons soutenir à l'international. Nous ne pouvons qu'y gagner.

Jean-Baptiste Delpierre
Président du Pôle Filière Produits Aquatiques

Le projet AVCOP, en chiffres

REPÈRES

20 le nombre de partenaires professionnels impliqués dans le projet

18 le nombre de mois pour la durée du projet

9 le nombre de partenaires scientifiques et techniques

La 2ème partie du projet AVCOP (perception des arêtes dans le hareng)

1 le Syndicat National des Saleurs-Saurisseurs de Poissons)

10 le nombre d'entreprises de salaison partenaires du volet "arêtes" de l'étude

55 le nombre de consommateurs ayant testé le nouveau produit





Echanges franco-québecois

Le Pôle Filière Produits Aquatiques, en partenariat avec le Pôle Mer Bretagne et le Pôle Mer Provence Alpes Côtes d'Azur, vient de participer à une mission d'études en Gaspésie, au Québec.

Les représentants de ces trois structures, dont Jean-Baptiste Delpierre, Président du Pôle Filière Produits Aquatiques et Thierry Missonnier, Directeur, ont rencontré des acteurs du Créneau marin Québécois, l'équivalent de notre pôle (Le créneau marin est plus exactement le créneau "ressources, sciences et technologies marines". Son champ d'action couvre 4 filières : aquaculture, biotechnologies marines, capture-transformation de la biomasse marine et technologies marines).

Financée par la Commission permanente de coopération franco-québecoise sous l'égide du Consulat Général de France à Québec et le Ministère québécois des relations internationales, cette mission avait pour objectif de mettre en contact les différents acteurs du Créneau marin et des pôles de compétitivité français : des représentants d'associations, des entreprises, des centres de recherche, des organismes professionnels. Avec pour finalité un échange d'informations sur les objectifs, les moyens et les actions en cours pour faire face aux défis actuels de la filière, mais aussi cibler d'éventuelles actions communes.

Des rencontres jugées très constructives par Jean-Baptiste Delpierre. "*Le Canada et le Québec ont un déficit en matière de valorisation des produits de pêche débarqués. Prenons le cas du maquereau. Le Québec dispose de quotas importants sur cette espèce. Mais il n'est que très peu pêché, tout simplement parce que la filière éprouve d'énormes difficultés pour le commercialiser. C'est une piste intéressante, qu'il nous faut explorer.*"

Au cours des ateliers de travail mis en place, les questions abordées furent nombreuses : transformation et valorisation des produits de la mer, techniques innovantes de transformation des produits et co-produits, composition nutritionnelle des produits, formation du personnel et de la main d'œuvre, sécurité sanitaire et alimentaire, etc.

Pour chacune des thématiques abordées, les intervenants ont étudié la possibilité d'un rapprochement, au travers d'actions communes de R&D, de transferts technologiques ou d'échanges de savoir-faire. A l'issue, un questionnaire a été remis à chaque participant afin de mieux cibler les besoins et affiner les projets de partenariat possibles. Nos amis québécois ont par ailleurs montré un vif intérêt pour la marque collective Filière Opale.

Dans l'optique d'une coopération toujours plus étroite, une délégation québécoise se rendra en France au cours du premier semestre 2008. *"La leçon de ce voyage, c'est aussi qu'il nous faut rester très vigilants quant à l'exploitation de la ressource"* conclut le Président du Pôle, faisant ici référence au cabillaud, disparu à la fin des années 80 des eaux canadiennes, en raison notamment d'une surexploitation de la pêche.

Québec toujours, avec cette fois un projet de coopération ayant trait à la valorisation des biomolécules actives issues de la biomasse marine.

De part et d'autre de l'Atlantique, on observe en effet un très vif intérêt et un dynamisme croissant des entreprises pour ces activités. Intérêt motivé par la diminution de la ressource halieutique et le besoin de se tourner vers une meilleure valorisation des produits de la mer et de leurs co-produits, des algues et des micro-organismes.

Les centres de recherche et professionnels de la filière se sont ainsi saisis de cette problématique afin de trouver des nouvelles voies d'exploitation de ces molécules issues de ressources biologiques marines et ce, pour différents marchés, notamment ceux de la santé, de la nutrition et de la cosmétique.

Ce thème a été approfondi en octobre à Saint-Malo en marge du 4ème Symposium Santé Mer de Granville, lors de journées d'échanges visant à susciter des alliances franco-québécoises entre les entreprises et les centres de recherche.

Les coopérations engendrées devraient avoir des impacts en matière de développement économique, création d'emplois, préservation de l'environnement par l'utilisation optimale de la ressource et la collaboration entre entreprises et centres de recherche.

Dans cet objectif, une délégation québécoise d'entreprises et de chercheurs a rencontré plusieurs partenaires des Pôles Filière Produits Aquatiques et Mer Bretagne.

Ce projet, coordonné par le Centre Québécois de Valorisation des Biotechnologies (CQVB), les Pôles Filière Produits Aquatiques et Mer Bretagne, est soutenu par le Ministère des Relations Internationales du Québec et le Consulat Général de France à Québec dans le cadre du Fonds franco-québécois pour la coopération décentralisée. Le second volet se tiendra au Québec, au printemps 2008.

Le Québec en chiffres

REPÈRES

3 000 le nombre de kilomètres de côtes du Québec

60 le nombre d'usines de transformation modernes répondant aux plus hauts standarts de qualité à l'échelle internationale

5 le pourcentage des biotechnologies marines dans le marché canadien des biotechnologies

1 500 le nombre de bateaux côtiers et semi-hauturiers

150 le nombre d'entreprises québécoises dans le domaine des biotechnologies (3000 emplois)

34 le pourcentage d'entreprises de biotechnologie du Canada, basées au Québec

Questions à Julie Boyer,

Coordonnatrice pour les dossiers stratégiques innovation et réseaux à la Direction de l'innovation et des technologies

(Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec)



Comment s'est déroulée cette mission ?

Une vingtaine de délégués du secteur des pêches, de l'aquaculture et de l'océanographie, rattachés au Pôle Mer Bretagne, au Pôle Mer PACA et au Pôle Filière Produits Aquatiques, étaient en mission au Québec du 24 au 28 septembre. Ils ont participé aux deux journées d'ateliers organisées à Mont-Joli dans le Bas-Saint-Laurent et à Grande-Rivière en Gaspésie, auxquelles ont assisté 48 membres du Créneau marin et six représentants gouvernementaux partenaires. Ils ont assisté à diverses rencontres en sous-groupes de travail spécialisés à Rimouski, Gaspé et Cap-aux-Meules et visité, toujours en sous-groupes selon leur champ d'activité, sept centres de R&D et cinq entreprises. Ils ont, à ces occasions, discuté avec des représentants d'associations, d'entreprises, d'organismes, de centres de recherche et de ministères québécois à propos des actions mises en œuvre tant en France qu'au Québec pour relever les défis qui se posent actuellement. Les échanges de vues ont permis de convenir d'un partage du savoir-faire, de transferts technologiques, d'activités de recherche-développement et de liens d'affaires à établir.

Concrètement, quels sont les domaines sur lesquels les deux parties vont pouvoir collaborer ?

Après la mission, les responsables du projet ont transmis un questionnaire aux participants français et québécois afin de répertorier les intentions de collaboration. Ils ont tenu une séance de travail le 27 novembre afin de mettre en commun l'information et de préparer la liste des actions qui ont le plus de chances de se concrétiser. Une prochaine conférence téléphonique est prévue à la mi-janvier. Des actions communes en découleront en 2008, notamment ce qui a trait à l'approvisionnement en juvéniles dans la conchyliculture, à l'optimisation d'un logiciel de conception d'engins de pêche et de simulateurs de navigation, à l'économie de carburant, à l'amélioration de la sélectivité et de la survie des espèces dans les engins de pêche. Citons encore la valorisation des co-produits mais aussi de certaines espèces comme les céphalopodes, la baudroie (la lotte) ou le maquereau, que le Québec peine à commercialiser. Il faut savoir que le Québec cherche à diversifier ses marchés à l'exportation, en étant plus présent en Europe.

De nouvelles rencontres sont-elles programmées ?

Plusieurs actions communes citées précédemment vont bénéficier de financements et pouvoir être mises en place assez rapidement. En outre, des partenaires des pôles de compétitivité et de la mer et du Créneau marin québécois se retrouveront à Québec pour participer du 20 au 22 mai au Symposium sur les pôles de compétitivité et les créneaux d'excellence, organisé à la demande du ministre du Développement Economique, de l'Innovation et de l'Exportation, M. Raymond Bachand, et de l'ancien Premier ministre de France, M. Jean-Pierre Raffarin. Ce symposium sera l'occasion de faire le point sur la collaboration entre la France et le Québec au regard de cinq secteurs d'activité - sciences de la mer, biotechnologies, environnement et développement durable, transport terrestre et aéronautique - et d'annoncer la mise en œuvre de projets de codéveloppement.

Valorisation des biomolécules actives

Françoise Gizewski, attachée d'affaires économiques pour la délégation générale du Québec : "Une pépite à exploiter"

« Nous nous sommes véritablement intéressés à la question en 2002/2003. Il fallait trouver de nouveaux débouchés pour nos entreprises. D'autant que les limitations de pêche et autres moratoires sur certaines espèces ont eu des conséquences très dures sur certaines de nos régions éloignées, déjà fortement touchées par le chômage.

Nous étions conscients du potentiel offert par la valorisation des biomolécules actives présentes dans la mer. Il y a là une véritable pépite à exploiter. Notre réseau d'entreprises, d'instituts de recherche et d'universités, réuni au sein de notre créneau marin d'excellence, s'est donc penché sur la question.

De même, dans le cadre du Fonds de coopération franco-québecois, notre volonté était de travailler avec nos homologues français sur cette thématique.

Les deux jours de rencontre de Saint-Malo, les 2 et 3 octobre, ont été très fructueux. Huit membres du créneau marin, dont des représentants Inuits et Innu, y ont participé. Ils ont rencontré des membres du Pôle Mer Bretagne et du Pôle Filière Produits Aquatiques. Une partie de la délégation, composée d'une vingtaine de personnes, a visité des entreprises et centres de recherche, en particulier à Boulogne-sur-Mer. Les contacts ont été très positifs, puisque deux accords d'entreprise ont d'ores et déjà été conclus. Nous voulons poursuivre cette dynamique, aller plus loin dans le partenariat, dans les transferts de technologies. Car il y aura des retombées économiques importantes à la clé. Dès 2008, de nouveaux échanges vont avoir lieu entre la France et le Québec, au Québec cette fois. »



Traçabilité numérique : après l'état des lieux, entrée dans la phase pilote

La traçabilité, face aux crises agroalimentaires ou sanitaires, est une réponse à une exigence de sécurité toujours plus forte. La traçabilité, c'est la faculté de suivre un produit aux différents stades de sa production, de sa transformation, de sa commercialisation. Les acteurs de la filière des produits aquatiques n'ont pas attendu le règlement européen 178/2002 -entré en vigueur le 1er janvier 2005-, pour se lancer dans la traçabilité, afin de toujours mieux répondre aux attentes des consommateurs, des distributeurs et aux exigences de la réglementation. Toutefois, chaque entreprise possède son propre système, de sorte que l'information peine à être transmise à l'ensemble des acteurs. Par ailleurs, d'autres entreprises, en particulier celles de petite taille, présentent toujours des lacunes dans ce domaine, en raison de moyens techniques et financiers trop limités qui ne leur permettent pas de s'adapter aux évolutions, pourtant incontournables.

D'où le projet national lancé par le Pôle en octobre 2006, "de numérisation de la traçabilité dans la chaîne logistique de la filière", financé par l'Union Européenne (IFOP) et la Direction Générale des Entreprises (projet TIC PME 2010). *"Un projet collectif pour l'avenir de chacun"*, affirme Thierry Missonnier, son Directeur.

Ce projet se décline en plusieurs phases. La première a consisté à établir un état des lieux auprès d'un échantillon exhaustif d'entreprises, représentant l'ensemble des acteurs de la filière. C'est le "Pôle traçabilité", association indépendante et neutre, qui a été sélectionné sur appel d'offres, pour mener cet audit. Comme critère, elle a utilisé l'état du parc informatique lié à la traçabilité au sein de l'entreprise. En les classant, une fois le sondage effectué, en trois catégories : celles n'ayant pas de moyen informatique lié à la traçabilité (et donc utilisant le support papier) ; celles ayant des moyens informatisés liés à la traçabilité mais uniquement en rapport avec les commandes et/ou les fournisseurs ; celles, enfin, ayant des moyens informatisés utilisés pour une traçabilité transversale, y compris de production.



L'audit a, dans un premier temps, été réalisé auprès d'entreprises boulonnaises, puis étendu à l'ensemble du territoire national et auprès de plusieurs entreprises européennes.

Cet état des lieux, qui a débuté en février 2007, s'est achevé en octobre. Les résultats ont permis de proposer plusieurs scénarii pour le développement d'une solution pilote avant la phase de déploiement. La mise en place d'un système de traçabilité selon la technique de l'identification par radiofréquence (RFID), méthode permettant de lire et écrire des données à distance sur des étiquettes appelées tags (ou parfois étiquettes intelligentes), est apparu, pour l'heure, trop contraignante et onéreuse.

L'option retenue est celle de la modélisation des flux d'information sur la base d'un schéma global de gestion de l'information. Conformément aux souhaits des professionnels de la filière, l'information sera hiérarchisée selon trois niveaux :

- les informations propres à l'entreprise, qu'elle devra conserver, mais sans devoir obligatoirement les transmettre (exemple : la zone exacte de pêche, la date de pêche),
- les informations réglementaires, à transmettre à tous les maillons de la chaîne (espèce, nom scientifique, calibre, numéro de lot...),
- les informations de la filière, à partager. *"Ce sont des informations complètes ou génériques, stockées dans un serveur commun, qui pourront renseigner l'ensemble des acteurs de la filière sur un produit, à une étape particulière. Il s'agit maintenant de savoir quelle structure va prendre en charge la conservation de ces données"*, observe Catherine Beutin, chargée de mission au Pôle.

La Phase 2 du projet, en cours, consiste donc à mettre en place le scénario exposé ci-dessus, qui a pour avantage de laisser, à chaque professionnel, le choix de son système de traçabilité interne tout en permettant la transmission des informations d'un acteur à un autre. Ce scénario est en plus adapté aux contraintes budgétaires, commerciales et communautaires de l'ensemble de la filière. Cette mission a de nouveau été confiée au Pôle traçabilité, reconnu pour ses compétences et son savoir-faire en la matière.

Quant à la phase 3, elle consistera à mettre en place la solution auprès des entreprises, en les aidant et les accompagnant dans leurs démarches de mise en œuvre de ce schéma de gestion et de partage de l'information.

Traçabilité, Rungis aussi


Marc Espagnon

Le Pavillon de la Marée de Rungis (50% de l'approvisionnement de la région parisienne en produits de la mer et d'eau douce) est, au même titre que la filière, confronté depuis le 1er janvier 2005 à l'obligation de traçabilité. Marc Espagnon, consultant logistique, a été chargé d'imaginer et de mettre en place un outil informatique qui traduit cette obligation réglementaire, nationale et communautaire de traçabilité.

Au-delà des informations ayant trait aux denrées alimentaires elles-mêmes, ces textes obligent à mettre en place un dispositif capable d'identifier les fournisseurs en amont, et, en aval, les clients. *"Aujourd'hui, cet outil est opérationnel sur Rungis"*, indique le consultant, qui ajoute : *"Mais il a vocation à servir à l'ensemble de la filière"*.

Classiquement, les fondations du système informatique de traçabilité reposent sur le principe d'étiquetage des caisses de marchandise. *"Il faut parvenir à étiqueter les caisses le plus tôt possible dans le parcours du poisson"*, affirme Marc Espagnon. Par exemple, directement sur le bateau pour les caisses qui ne sont pas retravaillées. Les colis non ou mal identifiés devront être étiquetés à l'entrée du Pavillon de la Marée.

La qualité de l'étiquetage est, selon lui, essentielle. *"Le but est que les acteurs de la filière acceptent un étiquetage normé, c'est-à-dire que tout le monde doit avoir le même, et chaque acteur doit étiqueter correctement son produit, en fonction du niveau d'information qui correspond à sa qualité (fournisseur, grossiste, client, etc)."*

L'étiquetage, sous la forme d'un code barre, alimente une base de données à laquelle chaque acteur membre du dispositif pourra avoir accès. *"Notre logiciel est directement téléchargeable sur le web. Vous pouvez consulter le mode d'emploi d'application. C'est très facile, il n'y a qu'à suivre les instructions. Vous entrez votre code identifiant, votre mot de passe et vous êtes en relation avec le serveur EDI (Echange de Données Informatiques), où les données sont centralisées."*

Marc Espagnon estime que cet outil peut très bien être transposé à une plus grande échelle. *"Ce n'est qu'une affaire de volonté de la filière. Ensemble, nous pouvons disposer d'un outil aussi performant que celui de la GMS."*

Zoom sur le Pôle traçabilité



Organisme financé par les pouvoirs publics, le Pôle traçabilité est un centre d'échanges et de transferts des savoir-faire destiné à aider les entreprises à accélérer leur processus d'innovation par l'utilisation des technologies de la traçabilité.

Il a vocation à être le partenaire des entreprises et des organisations pour leur permettre :

- d'améliorer leur compétitivité ;
- d'améliorer leur maîtrise des risques (contrefaçon, falsification, détournement de marque ou de réseau de distribution) et de limiter leurs conséquences ;
- d'ajouter de la valeur à leurs produits, de créer de nouveaux services par l'innovation en utilisant la traçabilité comme levier stratégique dans la gestion des biens, des services et des personnes (identification, authentification, localisation, sécurisation, services associés).

C'est ainsi que le Pôle traçabilité accompagne les entreprises dans leurs projets stratégiques (management des technologies, intégration du système de traçabilité au système d'information, changements organisationnels).

Il apporte conseils et expertises aux entreprises souhaitant améliorer ou intégrer un système de traçabilité.

Il est aussi un centre de tests et d'essais à disposition des offreurs de solutions pour caractériser un produit, et des utilisateurs pour valider une solution.

Enfin, il mène des actions de formation inter-entreprises ou personnalisées dans les domaines de la traçabilité.

Neutre, indépendant, garantissant une stricte confidentialité et à but non lucratif, le Pôle traçabilité a un statut d'association type loi 1901. Il est basé à Valence.



La traçabilité en chiffres (phase 1 du projet)

REPÈRES

L'audit

26 le nombre d'entreprises auditées *in situ* sur la place de Boulogne-sur-Mer

72 le nombre d'entreprises interrogées par téléphone sur la région Nord Pas-de-Calais

92 le pourcentage d'entreprises ayant moins de 100 salariés

Etat des lieux en chiffres

12 le pourcentage d'entreprises qui transmettent leurs données sous format EDI (Echange de Données Informatisées)

24 le pourcentage d'entreprises pour qui la traçabilité est perçue avant tout comme une charge

42 le pourcentage d'entreprises pour qui la traçabilité est perçue avant tout comme un avantage

61 le pourcentage d'entreprises qui pratiquent une gestion manuelle de la traçabilité

39 le pourcentage d'entreprises qui pratiquent une gestion informatisée de la traçabilité